



W e i n - E x p e r t i s e



Campofiorin Rosso del Veronese, VEGAN **Art.-Nr.: 12 53 40**

| | |
|------------------|---|
| HERKUNFTSLAND: | Italien |
| ANBAUGEBIET: | Venetien |
| JAHRGANG: | 2020 |
| KLASSIFIZIERUNG: | IGT |
| REBSORTE: | 72% Corvina, 23% Rondinella, 5% Molinara. |
| WEINERZEUGUNG: | Nach einer ersten Gärung des Traubensafts, erfolgt eine 2. Gärung nach Zugabe von anrosinierten Trauben. Der Wein lagert dann 18 Monate in Holzfässern, gefolgt von 3 Monaten in der Flasche. |
| BEURTEILUNG: | Rubinroter, intensiver und eleganter Rotwein mit Noten von reifen Kirschen, Himbeeren und süßen Gewürzen. |
| MENÜEMPFEHLUNG: | Zu rotem Fleisch, Pasta, Käse |
| TRINKTEMPERATUR: | 18°C |
| ANALYSE: | <i>Alkoholgehalt: 13,0 % vol.</i> <i>Restzucker: 3,2 g/l</i> <i>Gesamtsäure: 5,0 g/l</i> |

Am 30. September 1964 begann in den lieblichen Veroneser Hügeln die erste Lese für den Campofiorin. Entstanden mithilfe einer Technik, die Hugh Johnson als "ingenious technique" bezeichnet, ist der Campofiorin allgemein anerkannt als „Wein von erstaunlicher Größe und Komplexität, ein Prototyp für einen neuen Stil Veroneser Rotweine“ (Burton Anderson). Dieser Wein, der richtungsweisend in der Geschichte des Valpolicella war, ist also fünfzig Jahre alt und wurde zu einem der weltweit beliebtesten Klassiker der italienischen Tradition.